

Saint Priest, le 22 Avril 2025

Objet : Protocole d'Accueil Individualisé des enfants présentant des allergies / intolérances alimentaire ou nécessitant des régimes particuliers

Madame, Monsieur,

Le projet d'accueil individualisé (P.A.I) vise à garantir un accueil et un accompagnement individualisés en structures collectives des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période nécessitant des aménagements.

L'article L. 111-1 du Code de l'éducation dispose que le système éducatif veille à la scolarisation inclusive de tous les enfants sans aucune distinction.

En tant que prestataire de restauration, et afin d'accompagner les enfants et les familles, la société Newrest doit être inclus dans la rédaction des PAI concernant les restrictions alimentaires.

RAPPEL du Plan d'Accueil Individuel (P.A.I) concernant les restrictions alimentaires

L'accueil d'un enfant nécessitant une alimentation particulière au restaurant scolaire doit se faire de manière contrôlée, un Protocole d'Accueil Individuel (PAI) doit alors être réalisé.

Le PAI est un protocole établi par écrit entre les parents de l'enfant, l'établissement scolaire (chef d'établissement, médecin scolaire, infirmier..) et des partenaires extérieurs (société de restauration) pour permettre l'accueil d'un élève ayant besoin de restrictions alimentaires.

Il doit être réalisé sous l'initiative du chef d'établissement et doit être obligatoirement signé par le médecin scolaire, les parents de l'élève, la Direction de l'établissement et la société de restauration.

Les cas pour lesquels un PAI alimentaire doit être mis en place sont les suivants : enfants atteints d'allergies ou intolérances alimentaires, ou devant bénéficier d'un régime spécifique (diabétiques, sans sel...).

Cette prise en charge ne pourra se faire sans la rédaction des deux documents suivants :

- **Le PAI** (à signer par les parents d'élèves, la Direction de l'établissement, le médecin et le responsable de la société de restauration)
- **Le dossier d'information complémentaire au PAI** (fourni par Newrest, voir pièce jointe).

En l'absence de ces deux documents, l'enfant ne pourra pas être accueilli au restaurant scolaire.

Cas N°1 : Accueil d'un enfant allergique/intolérant nécessitant un PAI au sein du restaurant scolaire :

- Les parents fournissent un panier repas à l'enfant conforme à ses restrictions alimentaires Ou/et
- Les parents commandent des plateaux repas hypoallergéniques auprès de Newrest.

Cas N°2 : Accueil d'un enfant soumis à un régime alimentaire spécial (sans sel, diabète...) nécessitant un PAI au sein du restaurant scolaire :

- Les parents établissent un PAI conformément à la clause ci-dessus.

Nous vous rappelons également qu'il appartient à chaque convive de ne consommer que les aliments compatibles avec sa santé. En aucun cas la société Newrest ne pourra être tenue responsable d'un choix contraire qu'elle n'est en mesure ni de déceler, ni de contrôler.

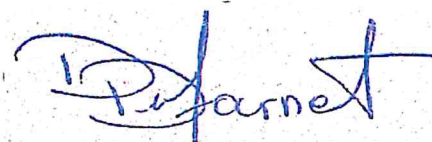
De plus, dans la mesure où l'obligation d'assurer la surveillance des enfants pendant la période de restauration incombe à l'établissement scolaire, Newrest Restauration se trouve dérogée de toute responsabilité résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption, par l'enfant concerné, d'un aliment allergène ou d'un produit non conforme à son régime alimentaire.

Veillez croire en nos salutations distinguées,

Pascal ANDRAUD
Directeur Général
Région Auvergne, Rhône-Alpes, Grand Est



Delphine DUFOURNET
Responsable QHSE et Nutrition
Région Auvergne, Rhône-Alpes, Grand Est
d.dufournet@newrest.eu
06 83 49 73 79



DOCUMENT D'INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES AU P.A.I (à destination du personnel Newrest)

NOM :
PRENOM :
CLASSE :
DATE DE NAISSANCE :
EXTERNE / INTERNE / DP /
ANNEE SCOLAIRE /

Typologie de trouble :

- Allergie alimentaire : préciser les aliments concernés.....
- Intolérance alimentaire : préciser les aliments concernés.....
- Autre régime spécifique : préciser la typologie de régime.....

Choix de la modalité d'accueil :

- Plateau repas/ condiments et pain fourni par la famille
- Plateau repas fourni par la famille – Pain & condiments fournis par la société de restauration
- Plateau hypoallergénique fourni par Newrest (sur devis)

En tout état de cause, le responsable de l'établissement s'engage à prendre toutes les mesures propres à garantir dans le cadre du service de restauration scolaire, la sécurité des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires. Dans la mesure où l'obligation d'assurer la surveillance des enfants pendant la période de restauration incombe à l'établissement scolaire, Newrest Restauration se trouve déchargé de toute responsabilité résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption, par l'enfant concerné, d'un élément allergène.

Signature du parent

Signature du responsable de
l'établissement

Signature du représentant
de la société Newrest

LE PROTOCOLE PANIER REPAS

1. Mise en place du Plan d'Accueil Individualisé (PAI)

La prise en charge d'un enfant apportant son panier repas implique la **rédaction et signature du PAI** par l'ensemble des parties intéressées.

Le **document d'information complémentaire au PAI** à destination des équipes de Newrest doit être joint au PAI.

2. La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas

Le panier repas sera obligatoirement composé du repas, des couverts et de la glacière ou du sac isotherme.

3. La chaîne du froid doit être respectée de la fabrication du repas jusqu'au repas de l'enfant

Le panier repas sera transporté dans un sac isotherme ou une glacière avec pain de glace le cas échéant. La température sera relevée à réception du panier puis sera stocké dans une chambre froide spécifique (lieu à déterminer par le directeur d'établissement).

4. Tous les éléments du repas doivent être parfaitement identifiés

Le panier repas sera conservé, isolé et identifié par une étiquette avec le nom et prénom de l'enfant.

5. La remise en température du plat

Le protocole de remise en température du panier repas doit être déterminé par le directeur d'établissement (micro-onde en salle ou réchauffé en cuisine) et défini dans le PAI.

Lors de l'établissement du PAI : Déterminer si les condiments et le pain sont fournis par la cuisine ou par les parents

	LE PAI AU RESTAURANT SCOLAIRE Comment ça marche ?	Service QHSE Rev n° 6 date: 15.04.2025
		Page: 1/4

Madame, Monsieur,

La prise en charge d'un enfant présentant des allergies ou des intolérances alimentaires doit faire l'objet de la réalisation d'un Plan d'Accueil Individuel (P.A.I). La formalisation du PAI est indispensable pour pouvoir accueillir l'élève en toute sécurité au sein des restaurants scolaires dont la gestion est sous-traitée à Newrest Restauration.

Pour cela nous vous proposons un dossier de prise en charge des PAI contenant :

* **Le Protocole PAI** : *cf. document page 2*

Document de synthèse présentant le PAI

* **Le Document complémentaire d'information**, *cf. document page 3*, à remplir lors de la rédaction du PAI.

Ce document permet de synthétiser le protocole d'accueil de l'enfant pour le personnel Newrest.

* **Le protocole panier repas**, *cf. document page 4*

Présente le protocole à respecter si le repas de l'enfant est fourni par les familles.

Les équipes de Newrest restauration restent à votre disposition pour tout complément d'information.

LE PROTOCOLE P.A.I

dans le cadre d'une allergie ou intolérance alimentaire

Enfants présentant des allergies alimentaires ou intolérances

